ATLASY PŘÍRODOVĚDECKÉ
II.

Sešit 1. Cena 70 h.

ATLAS HUB.

S ČETNÝMI BAREVNÝMI, UMĚLECKY VĚRNĚ DLE PŘÍRODY PROVEDENÝMI OBRAZY

NEJHOJNĚJI SE VYSKYTUJÍCÍCH JEDLÝCH, PODEZŘELÝCH I JEDOVATÝCH HUB.

ČESKÝ TEXT DLE **E. MICHAELA** A JINÝCH UPRAVIL

PROF. J. JOHN.

Celé dílo vyjde v 16 — 18 sešitech o dvou tabulích s textem.

V PRAZE.
NAKLADATEL I. L. KOBER KNIHKUPECTVÍ.
Vodičkova ulice. Hlávkův palác.

ATLAS HUB.

S ČETNÝMI BAREVNÝMI, UMĚLECKY VĚRNĚ DLE PŘÍRODY PROVEDENÝMI OBRAZY NEJHOJNĚJI SE VYSKYTUJÍCÍCH JEDLÝCH, PODEZŘELÝCH I JEDOVATÝCH HUB.

ČESKÝ TEXT DLE E. MICHAELA A JINÝCH UPRAVIL

JAN JOHN,

C. K. ŘEDITEL REALNÝCH ŠKOL V TÁBORE.





V PRAZE

NAKLADATEL I. L. KOBER KNIHKUPECTVÍ.

(Vodičková ulice. — Hlávkův palác).

Co jsou houby?

Je-li v létě nebo ještě na podzim počasí teplé a vlhké, rostou v lesích, sadech, na lukách a na pažitech i jinde houby ve tvarech nade vše rozmanitých a podivuhodných. Od pradávných již dob všímali si jich lidé jednak pro jejich nápadný zjev, jednak též, že z nich měli užitek, nebo i škodu.

Že náležejí mezi rostliny, o tom nikdo snad nepochyboval, ale jak se množí, jak se vyvíjejí, to bylo dlouho tajno a teprve když drobnohledem se počalo zevrubně zkoumati, seznáno též u hub, který jest jejich postup životní, které jsou jejich rozmnožovací ústroje, kterak se znenáhla vytvářejí.

Dokonalejší rostliny mají květy, ve kterých se dělají plody se semeny; v semenech je uložena mladá rostlinka v podobě nejjednodušší jako klíček, opatřený zásobou výživných látek pro první dobu životní. Klíček se vším, co v semeni jest, jeví zřejmě složení z přehojných buněk rostlinných nikoli jednostejných, nýbrž již upravených k příštím výkonům životním.

Houby však nemají květů, nevytvářejí semen s klíčky mnohobuněčnými, nýbrž mají jen z jednotlivých buněk upravené výtrusy (spory). Výtrusy tyto jsou vždy velice malé, pouhým okem je lze viděti jen když je jich mnoho pohromadě, a tu se podobají vždy jemnému prášku. Teprve pod drobnohledem při silném zvětšení lze jejich podobu a vnitřní stavbu postihnouti a tu lze viděti, že jsou to pouhé buňky rostlinné.

Co z výtrusů se dále vyvíjí, bývají buď jen bytosti jednobuněčné, nebo vznikají dělením buněk, nebo pučením tělesa složitější, vláknům jednoduchým nebo rozvětveným podobná Vlákna houbová (hyphy) na koncích se prodlužují, tvoří pak tu jednodušší, onde složitá tělesa podob přerozmanitých; tělesa ta přijímají potravu a vytvářejí též ústroje ku dělání nových výtrusů. Obecné jméno pro takové rostlinné tělo, které nejeví ani kořenů, ani stonků, ani listů a podobných výtvorů, které je též uvnitř složeno z buněčných orgánů jednoho rázu, jest stélka rostlinná (thallus). U hub pak slove ona část stélky, která přijímá potravu a je jaksi tělem houby, podhoubím (mycelium) a ústroje, které na podhoubí vznikají a výtrusy tvoří, jsou plodnice. — Jsou též houby, u kterých stélka není z vláken buněčných, nýbrž je to jen část holé protoplasmy, z níž pak vznikají plodnice přímo (slizovky, myxomycetes).

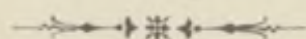
Houby jsou tedy rostliny výtrusné (tajnosnubné), stélkaté; od podobných jim řas rozeznávají se podstatně tím, že nemají nikdy známého zeleného zbarvení, které u jiných rostlin všude shledáváme. Barvivo to, zeleň listová (chlorofyll), uložené v protoplasmě v buňkách, chybí tedy houbám, ale řasy je mají; jen za světla, tepla a za pomoci zeleně listové mohou rostliny přijímati potravu nerostnou ze země, z vody a ze vzduchu, a jen tenkráte mohou potravu se sloučenin nerostných proměňovati ve sloučeniny ústrojné, rostlinné, nebo jak praveno, mohou assimilovati. Jmenovitě je to kysličník uhličitý, který zelení listovou za udaných podmínek se rozkládá v rostlinách a je hlavním dodavatelem uhlíku pro ně. Protože však houby této zeleně nemají, tedy nemohou assimilovati a musí hledati potravu z říše ústrojné, ze zvířat a rostlin. Proto musí růsti dílem na mrtvolách nebo tlejících zbytcích rostlin a zvířat, na zemi nebo v zemi bohaté zbytky ústrojnými (trouchem), nebo v tekutinách, v nichž jsou ústrojné látky rozkládající se, a slovou pak saprofyty, dílem přebývají v tělech živých ještě zvířat a rostlin jako parasity (cizopasníci). — Za to pak, že nemají zeleně listové a že neassimilují, nepotřebují též světla denního a mohou růsti i ve tmě, pod zemí, ve sklepích, ve studních, ve dříví vodovodů a v dolech.

Jak uvedeno, bývá podhoubí někdy velice jednoduché a malé, jindy značně složité a velké; na něm pak vznikají plodnice. I tu lze znamenati rozdíly. U mnohých druhů vyrůstají plodnice ihned nebo za krátký čas, jindy vznikají zprvu dlouhé, tuhé provazce nebo pruhy neplodné, jaké občas bývají na př. v dřevěných trubách vodovodů a je ucpávají. U četných hub kloboukatých bývá podzemní podhoubí zhustlé v podobě těles plstnatých, hlizovitých a jiných, z nichž až po jisté době, je-li dosti potravy, tepla a vlhkosti plodnice nad zem vyrůstají. Takovéto podzemní stélky vytrvají obyčejně přes zimu, jsou to pak stélky vytrvalé, tvrdé (sclerotium).

Plodnice bývají tvaru velice různého; pro nás mají význam jen takové, které jsou větší, nápadné a které v obecném životě za houby se pokládají, při čemž se na podhoubí nehledí. Nejvíce si všímáme těch, které jsou složeny z klobouku a třeně, vedle nich zajímáme se též o ty, které mají podobu kulí, hliz, parohů, korálů, pohárů a j. Na nich, po případě v nich bývají ústroje ku tvoření výtrusů, zvané obecně výtrusnicemi, jež bývají sestaveny v rouško (hymenium).

U plodnic, které mají třeň a klobouk, bývá vrstva s výtrusnicemi, rouškem zvaná, nejčastěji na spodní straně klobouku na lupíncích paprskovitě od středu k obvodu se rozbíhajících, nebo v trubičkách hustě k sobě sestavených, s otvorem dolů směřujícím, nebo na zvláštních ostnitých výrostcích. Jindy bývá v ďubkách a důlcích na povrchu klobouků na plodnicích rozvětvených na koncích větviček, u plodnic hlizovitých v jejich nitru.

Některé houby kloboukaté bývají, dokud jsou mladé, nebo když právě ze země vyrůstají, obaleny úplně blanou, nesrostlou s kloboukem a třeněm. Když pak plodnice roste, blána ta, plachetkou zvaná, se trhá a zbývá dolejší část dole při třeni, hořejšek pak na klobouku nahoře též se rozděluje, když tento do šířky roste, a zbývají buď šupinky, nebo vypuklé skvrny. Často je též shrnutý kraj klobouku u mladé plodnice připojen ku třeni blanou někdy tlustší, jindy jen jako pavučina slabou; blána ta zakrývá rouško na spodu klobouku a slove závojem. Když se klobouk rozšíří, odděluje se závoj od jeho kraje a ostává na třeni jako prsten nebo obojek.



Jak se houby rozdělují?

Jsou houby, jejichž stélka je z pouhé protoplasmy holé, bez blány buněčné, za to však pohyblivé, kterážto protoplasma se rozpadá v četné výtrusy; jsou to slizovky neboli plíživky (myxomycetes).

Od nich rozeznávají se ostatní houby, složené z buněk opatřených blanou buněčnou. Ty pak jsou buď jen z buňky jediné, nikoli vláknité, tedy krátké; množí se dělením buněk, nebo pučením, někdy tvoří výtrusy uvnitř. Ty pro naše dílo ničeho neznamenají, proto tedy o nich dále jednati nebudeme, jen budiž připomenuto, že mezi ty, které se množí pučením, náležejí kvasinky a k oněm, které se dělením buněk množí, bakterie.

Další houby jsou buď jednobuněčné nebo mnohobuněčné, obyčejně z druhých, často rozvětvených vláken složené; vlákna tato, hyphy, buď jsou jednotlivé, dlouhé, často rozvětvené buňky, nebo jsou složena z buněk v podobě řetízků spojených.

První z nich, které jsou jednobuněčné, mají stélku bublinovitou nebo vakovitou nebo vláknitou, často rozvětvené podhoubí tvořící. Sem náležejí pravé plísně a četné rostliny, nepatrné sice na pohled, ale mnohdy velmi škodlivé působící.

Druhé z nich jsou složeny z pravidla z vláken mnohobuněčných, propletených plsťovitě jako dokonalá stélka. Dle toho, jak se na nich vytvářejí výtrusy, dělíme je ve dvě skupiny. U jedněch mají výtrusnice podobu vakovitých buněk, jejichž obsah se rozdělí na určitý počet dílů, a každý díl takový je pak výtrusem; vakovité tyto výtrusnice slovou vřecka (asci) a houby ty slovou vřeckovýtrusné nebo z krátka vřeckaté (ascomycetes). Vedle vřecek se však u nich často vyskytují i plodnice takové, kde vznikají výtrusy zaškrcováním konečků vláken.

U ostatních oddělují se výtrusy jen tím, že na zvláště prodloužených buňkách (basidiích) se konečky zaškrcují a oddělují tak, že často zprvu sedí na tenkých stopkách. Jsou to houby stopkovýtrusné (basidiomycetes).

Houby, kterým se v obecném životě věnuje pozornost a které se sbírají k jídlu, jsou vesměs jen plodnice hub vřeckovýtrusných nebo stopkovýtrusných, a budeme se tedy jen jimi zabývati. Z nich největší počet skládá se z klobouku a třeně; prořízneme-li houbu takovou shora dolů, tedy můžeme snadno znamenati u klobouku tři vrstvy. Hořejší tenká vrstvička jest kůžička, pokožka, která někdy je pevně srostlá s vrstvou střední, jindy se může snadno sloupnouti. Pod ní jest vrstva střední, vnitřek nebo maso houby; vezpod pak třetí vrstva bývá rozličně ustrojena. Ta mívá na sobě rouško, vrstvu ústrojů, ve kterých se výtrusy vyvíjejí. Dle toho, jak je ustrojena, se rozeznávají:

1. houby hřibovité, s trubičkami těsně k sobě narovnanými na zpodu klobouku (hřib);
2. houby chorošovité mají trubičky velmi krátké, jevící se spíše jen jako jemné dirky na zpodu klobouku (choroš ovčí);
3. houby lošákovité mají pod kloboukem mělké ostny nebo štětinky (jelenka);
4. houby vrásčité mají rouško na hladkých vráskách nebo záhybech pod kloboukem (liška);
5. houby bedlovité, kde spodek klobouku je z lupínků, které se od třeně k okraji paprskovitě rozbíhají (pečárka, muchomůrka).

U jiných hub, které klobouku nemají, rozeznáváme:

6. houby korálovité, podoby korálů nebo parohů často hojně rozvětvených, rouško hladké je na celém povrchu (kuřátka);
7. houby pohárkovité s rouškem v plodnici pohárovitě prohloubené na její vnitřní ploše (kustřebka);
8. houby smržovité mají rouško na vnějším povrchu klobouku, jenž bývá ďubkovaný nebo nepravidelně řasnatý (smrž);
9. břichatky s plodnicí koulovitou nebo kyjovitou a rouškem uvnitř ve hmotě dužnaté, posléze vysýchající (pýchavky);
10. lanýže mají plodnici hlízovitou v zemi; rouško vystýlá chodbičky ve vnitřní hmotě dosti tuhé (lanýže, pestřec).

Rejstřík.

1.

Hřib obecný nebo jedlý, doubravník.

Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.) — Herrnpilz, Steinpilz.

Jedlá houba.

Klobouk mladé houby, dokud je tato zpola ještě v zemi, bývá polokulatý, později se trochu zploští jako polštář. U starých hub bývá kraj poněkud vzhůru obrácen. Barva klobouku je zprvu bělavá, bělavě žlutá, později žlutohnědá až tmavohnědá. Dle toho, kde hřib roste, měnívá se barva; na výslunní bývá tmavší, ve stínu a na vlhké půdě bledší. Vnitřek, masem zvaný, je bílý a nemění se; jen u starých hřibů se pod vrchní koži zbarvuje poněkud do červenava.

Trubičky na spodu klobouku jsou zpočátku vždy bílé, ale později nažloutlé a konečně nazelenalé; nejsou pevně přirostlé, tedy se od klobouku snadno oddělují.

Třeň neboli hloubek je v mládí vždy hlízovitě ztlustlý, ale znenáhla se natahuje až do podoby válce a je vždy vnitř plný, masitý. Barvy na povrchu bývá jasně nahnědlé, a bývá jemně síťkován; oka sítě se na dorostlém hřibu protahují.

Hřib voní příjemně a chutná poněkud jako ořechy.

Roste v listnatých i chvojnatých lesích, jmenovitě bývá hojný v lesích borových, často i na lesních lukách a na pažitech při krajích lesních. — Za příznivého počasí vyskytují se hřiby již v květnu, ale hojné jsou teprve později v létě a na podzim.

Jest zajisté nejznámější a nejchutnější ze všech hub, upravuje se na všecky způsoby, nakládá se do octa nebo do soli i suší se.

Někdy lze jej omylem zaměniti za hřib hořký neboli žlučník.

2.

Hřib hořký, žlučník, hřib kožený.

Tylópilus félleus Bull. — Gallen-Röhrling.

Nejedlá houba.

Klobouk podobá se vždy klobouku hřibu obecného tvarem, že se na pohled často i skutečný znalec hub mýlívá. Ale barva klobouku nikdy není tak tmavá, nýbrž jest světle hnědá a později obyčejně narudle hnědá. Vnitřek je jako u hřibu obecného bílý, avšak nalomí-li se, zbarvuje se jemně načervenale.

Trubičky pod kloboukem jsou na rozdíl od hřibu obecného u dospělých hub jemně růžové a činí vrstvu plnější, skoro pěnovitou a často dolů vypuklou.

Třeň je zvláště význačný. Již v mládí je síťkovaně ďubkován, síť má barvu nazelenale žlutohnědou. Zprvu je třeň hlízovitě ztlustlý, ale brzy se natahuje do podoby válce.

Chutná velmi hořce jako žádná jiná houba. Jestliže se omylem přimísí mezi jiné houby, tedy nelze pro odpornou hořkost pokrmu požívati.

Roste tam, kde hřib obecný, ale více hlouběji v lese, ne tak často na pažitech. — Doba jeho je léto do počátku podzimu. Hojnější bývá v letech vlhkých nežli suchých.



1. Hřib obecný nebo jedlý, doubravník.
Bolétus bulbósus Schaeff. (Bol. edúlis Bull.). — Herrnpilz, Steinpilz.
Jedlá houba.



2. Hřib hořký, žlučník, hřib kožený.
Tylópilus félleus Bl. — Gallen-Röhrling. — Nejedlá houba.

3.

Špičník, kozák.

Bolétus scaber Bull. — Birkenpilz, Kapuzinerpilz.

Jedlá houba.

Klobouk bývá za vlhkého počasí nebo v časných hodinách ranních poněkud sliznatý, hladký, barvy proměnlivé. Někdy je jasně nahnědlý, jindy narudle hnědavý, i šedý, tmavohnědý až načervenalý. Podoby je polštářovitě vypuklé a dosahuje až 12 *cm* šířky. Vnitřek je bílý a nemění se.

Trubičky činí vrstvu zprvu bílou, později šedou; jejich otvory jsou drobné, jemné.

Třeň je štíhlý, poměrně slabý, chomáčkovitě šupinatý, často uprostřed trochu ztlustlý. V mládí je jeho vnitřek měkký a drobivý, později však vláknitý a tuhý.

Chuti je příjemné.

Vyskytuje se ve světlých lesích listnatých a houštinách. Kde rostou břízy, bývá skoro vždycky. Doba jeho je pozdní léto a podzim.

Je to dobrá houba, jenže trochu měkká. Hodí se ke všemu jako hřib obecný.

4.

Osík nebo vosík.

Bolétus rufus Schaeff. (Bol. versipéllis Fr.). — Rothaut-Röhrling.

Jedlá houba.

Klobouk bývá skoro vždy suchý, poněkud jemně plstnatý a jen za mokrého počasí mazlavý. Červenohnědá, často do oranžova přecházející kůže na povrchu je vždy dolů dovnitř ohrnuta, u mladých hub pak jest ku třeni přitlačena. Tím se rozeznává od červenohnědého špičníku; též tím, že vnitřek, když byl nalomen nebo nakrojen, se zbarvuje do fialova a později do modročerna.

Trubičky jsou špinavě bílé a mají šedé otvory.

Třeň je dřeňovitý, do výšky se seslabuje a je kryt šedými nebo načernalými šupinkami jako vločkami.

Osík voní a chutná příjemně.

Roste tam, kde špičník, ale bývá též v listnatých lesích a na vřesovištích, někdy ve skupinách; od léta do pozdního podzimku jej lze nalézti.

Známá houba, která se pro příjemnou chuť hojně sbírává; ale jen za čerstva se upravuje, k sušení a k nakládání se nehodí, protože vždy zčerná.



3. Špičník, kozák.

Bolétus scaber Bull. — Birkenpilz, Kapuzinerpilz. — Jedlá houba.



4. Osík nebo vosík.

Bolétus rufus Schaeff. (Bol. versipéllis Fr.) — Rothaut-Röhrling.
Jedlá houba.

5.

Klouzek obecný, máselník.

Bolétus lúteus L. — Butter-Röhrling.

Jedlá houba.

Klobouk bývá za vlhkého počasí a z rána nad míru kluzký a sliznatý, za sucha je lesklý, nažloutlý, žlutohnědý nebo tmavě žlutohnědý, nikdy načervenalý. U mladého klouzku je kraj klobouku vždy spojen s třeněm bílým zavojem, který se posléze od kraje klobouku odděluje a visí na třeni jako namodrale černý prsten. Kůže se může velmi snadno sloupnouti, pod ní je maso žlutavě bílé, jež nemění barvy.

Jasně žluté trubičky jsou srostlé s třeněm, ale ne s masem klobouku, od něhož je lze snadno odděliti.

Třeň je válcovitý a bývá až 10 *cm* vysoký. Jest bělavý, plný, a má na sobě obojkovitý prsten, který posléze odpadává. Nad ním jsou nahnědlé, vločkám podobné tečky.

Klouzek má chuť i vůni nákyslou jako ovoce.

Jeho místo je jmenovitě na travnatých cestách v lesích, na lukách mezi lesy, na krajích lesů mezi mechem a travou a v mlází smrkovém.

Náleží k velmi dobrým houbám, ale místy si ho lidé neváží v té míře, jak zasluhuje. Kůži jeho lze jedním skoro hmatem sloupnouti, proto se dá snadno čistiti.

6.

Klouzek žlutý, sličný.

Cricúnopus élegans Schum. — Zierlicher Röhrling.

Jedlá houba.

Z počátku kulatý klobouk je spojen s třeněm závojem kožnatovláknitým, dorůstá až do průměru 15 *cm* a má barvu žlutou nebo červenožlutou. V mládí je jeho kůže vždy sliznatá, u starých hub však bývá suchá a lesklá. Vnitřek je měkký a žlutý.

Trubičky jsou špinavě žlutavé a mají malé, hranaté otvory.

Třeň až 7 *cm* vysoký je bledě žlutý a má na své hořejší části obyčejně lepkavý, slabě naduřelý prsten, nad nímž jsou na třeni tečky.

Voní po ovoci, chutná dobře.

Objevuje se dosti brzy v létě, obyčejně hromadně podle lesních cest, v příkopech silničních a v listnatých lesích.

Jest to velmi chutná houba.



5. Klouzek obecný, máselník.

Bolétus lúteus L. — Butter-Röhrling. — Jedlá houba.



6. Klouzek žlutý, sličný.

Cricúnopus élegans Schum. — Zierlicher Röhrling. — Jedlá houba.

7.

Klouzek kravský, kravina.

Bolétus bovínus L. — Kuhpilz.

Jedlá houba.

Klobouk má barvu usňově nebo narudle žlutohnědou a bývá za vlhkého počasí vždy poněkud mazlavý. Kůžička na povrchu je hladká, kraj klobouku ostrý a často bývá vlnovitě zprohybán; někdy klobouky srůstají dohromady. Klobouky lze prohýbati, aniž by se lámaly.

U kraje jsou trubičky velmi krátké, blíže ku třeni se znenáhla prodlužují a mají otvory velmi široké, hranaté, protáhlé, často paprskovitě srovnané.

Třeň bývá všude stejně tlustý, až 6 *cm* vysoký téže barvy jako klobouk a je hladký.

Voní i chutná slabě, trochu po ovoci.

Roste v létě až do podzimku velice hojně podle lesních cest a na krajích lesů chvojnatých; náleží mezi houby nejhojnější.

Je to jedlá houba, ač ne právě nejchutnější; hodí se výborně na výtažek (extrakt) z hub. Vyskytuje se každého roku skoro všude ve velkém počtu.

8.

Klouzek pestrý.

Bolétus variegátus Sw. — Sandpilz.

Jedlá houba.

Klobouk zprvu polokulatý má okraj ostře zahrnutý; je nahnědle žlutý a má chomáčkovitě vláskovité, malé vločky na sobě. U klobouků starších nebo po deštích tyto vločky mizí. Povrch je suchý, ale za deštivého počasí bývá poněkud sliznatý. Vnitřek je nažloutle bílý a nabíhá trochu do modrava, když se nakrojí.

Trubičky jsou velmi krátké, mají úzké otvory a jsou barvy špinavě žlutavé, nahnědlé nebo též olivově zelené.

Třeň má všude stejnou tlouštku, dorůstá zřídka nad 5 *cm* výšky a je bledší barvy nežli klobouk.

Má zvláštní ostrou, nikoli nepříjemnou vůni a mírnou chuť.

Roste v létě a na podzim v jehličnatých lesích jmenovitě na písčité půdě.

Ačkoli nenáleží mezi lepší houby, má přece zcela dobrou chuť. Protože se hojně vyskytuje, hodí se zvláště na dělání extraktu z hub, ale k sušení není tak dobrý.



7. Klouzek kravský, kravina.
Bolétus bovínus L. — Kuhpilz. — Jedlá houba.



8. Klouzek pestrý.
Bolétus variegátus Sw. — Sandpilz. — Jedlá houba.

9.

Kozí pysk.

Bolétus subtomentósus L. — Filz-Röhrling.

Jedlá houba.

Klobouk je nahoře pokryt krátkou plstí a je barvy šedožlutavé až zeleně žlutavé, někdy též šedohnědé, ale má vždy nádech olivově zelený. U starých hub se kůžička na povrchu, jmenovitě za suchého počasí trhá, a vznikají pak políčka. Poraní-li se kůže, dostávají rány dle povětrnosti barvu višňově červenou nebo žlutou. Vnitřek je z masa hrubého, bledě žlutého, ale na lomu někdy poněkud zmodrá

Význačné u kozího pysku jsou trubičky pod kloboukem; u mladých hub jsou krásně žluté jako citron, u starších pak špinavě žluté; mají otvory velmi široké a hranaté, srovnané tak, že jsou smíšeny větší s menšími, širší s užšími.

Třeň bývá většinou červenohnědě naběhlý, je poměrně tenký, štíhlý.

Voní nakysle po ovoci, má chuť velmi slabou.

Roste v létě a na podzim hlavně v jehličnatých lesích, jmenovitě na místech travnatých a mechovitých, jakož i na jílovitých bocích úvozů lesních. Vyskytuje se většinou po jednotlivu.

Houba bez odporu velice chutná, kterou lze na rozmanité způsoby upravovati, jen k sušení se dobře nehodí.

10.

Hřib žlutomasý.

Bolétus chrysentereon Bull. — Rotfuss- Röhrling.

Jedlá houba.

Klobouk plosce vyklenutý je hnědý nebo hnědožlutý, zprvu s jemným plsťovým povlakem, později hladký a často trhlinami rozdělený na políčka, zvláště za suchého počasí. Maso uvnitř je na průřezu žlutavé a nabíhá někdy do modra, ale na poraněných místech přímo pod vrchní kůžičkou je nachově červené.

Trubičky jsou u mladých hub jako u kozího pysku krásně citronové, u starších však nazelenale žluté. Jejich otvory jsou dosti velké a hranaté.

Třeň poměrně tenký a štíhlý bývá u hub, které rostou na lesních lukách, skvostně nachově červený, u těch pak, které jsou vnitř v lese, obyčejně nahnědle žlutý s červeným nádechem.

Houba tato voní slabě po ovoci a má chuť slabou

Roste v létě a na podzim na lesních lukách, podél krajů lesních a vůbec v jehličnatých lesích, obyčejně hromadně.

Je to dobrá houba příjemné chuti.



9. Kozí pysk.

Bolétus subtomentósus L — Filz-Röhrling — Jedlá houba.



10. Hřib žlutomasý.

Bolétus chrysentereon Bull. — Rotfuss-Röhrling — Jedlá houba.

11.

Hřib hnědý, podhřib, podborovník.

Bolétus bádius Fr. — Maronen-Röhrling, Tannenpilz.

Jedlá houba.

Klobouk je zprvu polokulovitě vyklenut, později se rozšiřuje. Kůže jeho je hladká, za vlhkého počasí lepkavá, za sucha leskle kaštanově hnědá; klobouk má v průměru 6 až 12 *cm*. Bílý, u starých hub trochu nažloutlý vnitřek zmodrá na lomu na straně dolejší u trubiček, na hořejší části se zbarvuje poněkud do červena.

Význačné u houby té jsou trubičky, jejichž otvory jsou malé; trubičky mají barvu špinavě žlutou, ale stlačíme-li je, sezelenají.

Třeň má skoro takovou barvu jako klobouk, je stejně tlustý a bývá často zkřiven.

Voní jako čerstvé ovoce a chutná příjemně.

Roste na podzim, obyčejně po jednotlivu, ale přece dosti hojně v jehličnatých i listnatých lesích.

Náleží mezi nejchutnější houby.

12.

Hřib krvavý.

Bolétus Sátanas Lenz. — Satanspilz.

Velmi jedovatá houba.

Zajisté nejpěknější ze všech hřibovitých hub. Má klobouk zprvu polokulovitý, který se později rozšiřuje do podoby polštáře. Barva jeho je z pravidla bělavě usňová, ale často přechází do barvy nahnědle zelenavé. Dosahuje v průměru až 20 *cm* šířky. Naříznutý vnitřek mění barvu do červena, fialova a konečně do tmavomodra.

Trubičky jsou uvnitř žluté, ale jejich otvory jsou tmavě krvavé; kde je prstem stlačíme, dostanou barvu tmavmodrou

Hned pod kloboukem je třeň krásně chromově žlutý. k dolejšku však barví se tmavočerveně a je povlečen sítí, která však nebývá vždy zřetelná a souvislá, nýbrž často přerušována a podobá se pak spíše vločkám roztroušeným.

Příjemně voní a chutná sladce, poněkud jako oříšky.

Vyskytuje se v pozdním létě a na podzim po různu v lesích listnatých i jehličnatých, v sadech i za ploty a v křoví; zdá se, že miluje jen půdu vápennou a proto nebývá všude, v některých krajinách je velmi vzácný.

Houba velmi jedovatá. Často zaměňuje se s kovářem a hřibem vlčím.



11. Hřib hnědý, podhřib, podborovník.
Bolétus bádius Fr. — Maronen-Röhrling, Tannenpilz. — Jedlá houba.



12. Hřib krvavý.
Bolétus Sátanas Lenz. — Satanspilz. — Velmi jedovatá houba.

~ Satan ~

13.

Kovář.

Bolétus lúridus Schaeff. — Hexenpilz, Schusterpilz.

Jedlá houba.

Má klobouk polštářovitý, u mladších nebo prostředně starých hub u třeně vtažený a jen za vlhkého počasí mazlavý. Jeho barva bývá více nebo méně tmavě šedohnědá až černohnědá se zelenavým třpytem. Zprvu je plstnatý, později u starých hub hladký. Žlutý vnitřek na lomu rychle mění barvu na tmavomodrou.

Otvory trubiček jsou pěkně karmínově červené, později špinavě červené.

Třeň tlustlý, břichatý, hlízovitý, jest pod kloboukem též karmínově červený s vločkami a šupinkami, dole bývá zelenavě žlutý.

Dobře chutná i voní.

Roste od počátku léta až do podzimku všude tam, kde bývá hřib obecný.

Kovář se často ještě označuje jako houba jedovatá, jakou však dle častých zkušeností není; místy jej lidé sbírají a jedí též pod jmenem kravina. Srovnáme-li obraz jeho s obrazy jiných hřibovitých hub s červeným třeněm, nemůžeme se v něm mýliti.

14.

Hřib vlčí nebo nákyslý.

Bolétus lupínus Fr. — Wolfs-Röhrling.

Jedovatá houba.

Polštářovitý klobouk jako u kováře je barvy nažloutlé nebo zelenožluté, ale nikdy není tmavohnědý; má lysý, hladký suchý povrch. Uvnitř je žlutý a nabíhá modře, byl-li nalomen nebo proříznut.

Trubičky mají otvory malé, barvy pomerančově červené, později červenožluté.

Třeň je vždy zbarven tmavě růžově a nese vločky téže barvy buď jen nahoře, nebo na celém povrchu. Je zprvu jako u předešlých hřibů tlustý, hlízovitý, ale později se roztahuje a stává se válcovitým.

Chutná i voní nákysle.

Vyskytuje se většinou teprve na podzim v lesích, nejvíce na místech travnatých a na lukách mezi lesy.

Vydává se za houbu jedovatou, než v případech otravy, houbou tou způsobených, nebylo možno vždy rozhodnouti, zdali byla příčinou jedovatost vůbec, nebo jen že to byla houba stará.



13. Kovář.

Bolétus lúridus Schaeff. — Hexenpilz, Schusterpilz. — Jedlá houba.



14. Hřib vlčí nebo nakyslý.

Bolétus lupinus Fr. — Wolfs-Röhrling. — Jedovatá houba.

15.

Kříšť.

Bolétus páchypus Fr. — Dickfuss, Bitterpilz.

Nejedlá houba.

Klobouk má barvu bleděžlutou, přecházející do žlutohnědé; dotkneme-li se ho, činí dojem jako jemná kůže. Jest tlustý a vypuklý. Uvnitř na lomu je bílý, ale brzy zmodrá. Trubičky, které jsou směrem ku třeni kratší a mají jemné otvory, jsou zprvu žluté, později nazelenalé a nabíhají zelenomodře, stlačíme-li je.

Třeň u mladých hub je hlízovitě ztlustlý, dole barvy karmínově červené, nahoře přechází barva ta znenáhla do žluté. Je ostře síťkován. U starých hub je rovnoměrně válcovitý a zbarvení mizí úplně. Stlačíme-li jej, stává se vždy žlutozeleným.

Nevoní příjemně, chuť má hořkou.

Vyskytuje se nejvíce v horách a jehličnatých lesích a ještě hojněji v listnatých v létě a na podzim.

Pro hořkou chuť není k jídlu.

16.

Hřib peprný,

Bolétus piperátus Bull. — Pfefferpilz.

Podezřelá houba.

Klobouk má barvu skoro vždy stejně nahnědle žlutou, jest za mokrého počasí, nebo roste-li na vlhké půdě, lepkavý, na suchém stanovisku a za suchého počasí je lesklý Vnitřek je nažloutlý a velmi měkký. Trubičky pod kloboukem jsou též na třeni přirostlé, mají velké, hranaté otvory a jsou rezavě hnědé.

Krátký třeň má barvu jako klobouk, ale směrem dolů přechází v barvu sírově nažloutlou.

Chutná slabě pepřovitě.

Roste od časného léta až do podzimku, obyčejně v hustých pasekách jehličnatých a na mechovitých vřesovištích

Pokládá se sice za houbu podezřelou, ale místy prý jej sbírají jako peprnou příchuť k pokrmům.



15. Křišť.

Bolétus páchypus Fr. — Dickfuss, Bitterpilz. — Nejedlá houba.



16. Hřib peprný.

Bolétus piperátus Bull. — Pfefferpilz. — Podezřelá houba.

17.

Choroš stékavý nebo srostlý,

Polyporus cónfluens Alb. a Schw. — Semmelpilz.

Jedlá houba.

U této houby bývá vždy několik klobouků těsně srostlých, a vzniká pak z nich útvar neurčité podoby zšíří 12 až 18*cm*. Mají barvu tu žemlově žlutou, onde načervenale žlutou, a za suchého počasí dostávají trhliny. Vnitřek je bílý a tuhý, chuti trochu nahořklé. Pod kloboukem jsou zcela krátké trubičky, které na pohled z dola se jeví jako malé, jemné dirky (pory).

Třeň je rozvětvený jako keř, bílý a vězí v zemi.

Vyskytuje se obyčejně až na podzim v jehličnatých lesích vždy na zemi.

Dokud je mladý, chutná výborně, je li však starší, má hořkou chuť. Zvláště kůžička na povrchu má v sobě vždycky hořkost a musí se tedy sloupati. Vaří-li nebo zadělává-li se, dostává barvu jasně načervenalou.

18.

Choroš ovčí.

Polyporus ovínus Schaef. — Schafeuter.

Jedlá houba

Klobouk mívá rozličnou podobu, bývá vypuklý, nebo vlnovitě zprohýbaný, někdy rovný; barvy je bílé, nebo šedě nažloutlé. Je-li starší, nebo je-li počasí suché, bývá rozpukán v políčka. Mívá až 10*cm* šířky. Vnitř je bílý a hustý. Krátké trubičky mají jemné, okrouhlé otvory.

Třeň s palec tlustý je plný, bílý, často zakřivený a dole zakulacený.

Vyskytuje se nejvíce v listnatých lesích, obyčejně ve skupinách od léta do podzimu.

Tato velmi chutná houba náleží mezi nejlepší druhy hub jedlých, možno ji upravovati na rozličný způsob.

19.

Lošák bílý.

Hydnum repándum L. — Semmel-Stoppelpilz.

Jedlá houba.

Klobouk bělavě žlutý, žlutý nebo narudlý bývá nejčastěji plosce vyklenut, někdy je hrbolatý, lysý a má kraje vlnovitě zprohýbané. Bývá až 15*cm* vysoký a je vždy velmi masitý. Na spodu klobouku jsou ústroje výtrusonosné, jako velice křehké a drobivé ostny, barvy nestejně bledě pleťové.

Třeň je krátký, dřeňovitý, plný, dole trochu ztlustlý, barvy žlutavě bílé.

Voní příjemně; chuti je jemné, a jen u starých kusů hořké.

Vyskytuje se od července do listopadu v listnatých i jehličnatých lesích, kde roste často hojně v podobě „kouzelných“ kruhů a polokruhů.

Z mládí náleží mezi nejchutnější houby, ale když je starší, chutná hořce a není pak k jídlu.



17. Choroš stékavý nebo srostlý.

Polyporus cónfluens Alb. a Schw. — Semmelpilz. — Jedlá houba.



18. Choroš ovčí.

Polyporus ovínus Schaeff. — Schafeuter — Jedlá houba.



19. Lošák bílý.

Hydnum repándum L. — Semmel-Stoppelz. — Jedlá houba.

20.

Lanýž zrnatý nebo jelení.

Elaphómyces granulátus Fr. — Warzige Hirschbrunst.

Není jedlá.

Plodnice houby té roste pod zemí a je kulovatá; obalena je z prvu nažloutlými vlákny a má barvu nažloutlou nebo okrovou, později hnědou. Na povrchu vynikají drobné, zrníčkovaté bradavky; uvnitř jsou nahoře černé výtrusy práškovité, mezi nimi jasnější vlákénka pavučinovitá. Dorůstá velikosti vlašského ořechu.

Má vůni zvláštní, skoro nepříjemnou.

Dorůstá na podzim pod zemí, jmenovitě v jehličnatých lesích. Není jedlý.

21.

Kotrč kadeřavý.

Sparássis ramósa Schaeff. — Krauser Ziegenbart.

Jedlá houba.

Houba tato sestává z velice četných lupenů, nakupených dohromady nad sebe i vedle sebe a hustě stěsnaných v podobě vzorů arabeskových; lupeny jsou hladké, barvy žlutavě bílé, uvnitř bílé. Celá houba podobá se nezřídka obrovské hlávce kapustové, nebo velké houbě mycí, váhy až 7 *kg*. Třeň je v zemi, je masitý a tlustý.

Kotrč voní velice kořenně, jako smrže a chutná jako oříšky.

Roste od srpna do konce září v borových lesích, kde bývá u kmenů, na pařezech.

Za čerstva i sušená je houba tato velmi dobrá.

22.

Kuřátka jarmuzová.

Clavária Botrys Pers — Trauben-Ziegenbart.

Jedlá houba.

T ř e ň kuřátek je tlustý, hlízovitý, z něho vynikají na všecky strany větve a větvičky, jež jsou rovné nebo křivé, dosti oblé a masité. Konečky větviček, krátce uťaté, jsou načervenalé. Celá houba bývá až 12 *cm* vysoká a někdy až 16 *cm* široká. Vnitřek je bílý a velmi tuhý.

Roste na podzim na písčité půdě v listnatých i jehličnatých lesích.

Houba tato může se upotřebovati jen dokud je mladá; je-li starší, nabývá hořké chuti a působí bolesti v těle.

23.

Kuřátka žlutá.

Clavária flava Schaeff. — Gelber Korallenpilz.

Jedlá houba.

T ř e ň bývá hlízovitý, tlustý, přímý; z něho vynikají válcovité větve, které se dále dělí na větvičky menší, jež pak bývají ukončeny nejčastěji vidličnatými, tupými hroty. Barva je bělavě žlutá. Vnitřek třeně je zvláště u mladých hub velmi jemný, bílý a hustý, vnitřek větviček bývá drobivý. Dorůstá 4—12 *cm* výšky.

Houba tato voní slabě, nikoli nepříjemně, ale chuť bývá obyčejně trochu nahořklá, jmenovitě u starších kusů.

Roste v tutéž dobu a na týchž místech, jako předešlý druh a stejně se potřebuje.



20. Lanýž zrnatý nebo jelení.
Elaphómyces granulátus Fr. — Warzige Hischbrunst — Není jedlý.



21. Kotrč kadeřavý.
Sparássis ramósa Schaeff. — Krauser Ziegenbart. — Jedlá houba.



22. Kuřátka jarmuzová.
Clavária Botrys Pers — Trauben-Ziegenbart. — Jedlá houba.



23. Kuřátka žlutá.
Clavária flava Schaeff. — Gelber Korallenpilz. — Jedlá houba.

24.

Liška obecná.

Canthaféllus cibárius Fr. — Echter Gelbling, Eierpilz.

Jedlá houba.

Klobouk u mladé lišky je vyklenutý, později však je rozšířený a má podhrnutý kraj; konečně dostává podobu nálevkovitou a kraj laločnatý nebo zkadeřený. Barvy je na povrchu žloutkové, ku středu jasněji žluté; vnitřek je nažloutlý. Na spodní straně klobouku vynikají výtrusonosné lupínky v podobě řas, které i z části po třeni sbíhají; lupínky bývají příčnými čarami spojovány, nebo se ku kraji rozvětvují.

Třeň je plný a rozšiřuje se nálevkovitě do výše.

Liška voní velmi příjemně a má chuť kořennou, pepřovitou. Roste již od června a bývá hojná až do podzimku často ve velikém počtu pohromadě. Vyskytuje se skoro všude v lesích, jmenovitě v houštinách lesů jehličnatých mezi mechem, ale bývá i v lesích listnatých.

Náleží mezi naše nejhojnější a zároveň nejlepší jedlé houby a může se upravovati skoro na všecky způsoby; byla-li sušena, musí se nejméně dvě hodiny močiti, nežli se potřebuje, aby nebyla tuhá. Ze všech hub možno ji nejdéle udržeti v čerstvém stavu, nebývá skoro nikdy červivá a lze ji snadno čistiti.

25.

Liška pomorančová.

Cantharéllus aurantíacus Wulf. — Falscher Gelbling.

Podezřelá houba.

Klobouk tvarem velice podobný klobouku lišky jedlé, je celkem slabší, rozezná se však snadno barvou tmavší, pomerančovou. Staré houby bývaji na klobouku ku středu obyčejně bělavě zbarveny. Na povrchu bývá jemný chmýr a činí pak při dotknutí dojem jako jemná voskovaná kůže. Lupínky jsou husté a sbíhají, dělíce se třikrát až čtyřikrát po třeni.

Třeň jest slabý, často zakřivený, někdy na konci trochu načernalý.

Voní slabě po mouce, chuť má mírnou.

Roste teprve na podzim, mnohem později než liška jedlá. Vyskytuje se v jehličnatých lesích, často na starých pařezech.

Houba tato je lepší, nežli její pověst, je spíše podezřelá, protože otravy jí způsobené nejsou známy. V některých letech bývá velice vzácná, jindy je zase hojnější.

26.

Pestřec obecný.

Sclerodérma vulgáre. Fl. Dan. — Kartoffel-Bovist.

Jedovatá houba.

Má plodnici úplně uzavřenou, podoby koulovité, hruškovité nebo hlízovité jako brambor. Mladá houba má vnitřek bílý, dřeňovitý a tuhý; je-li zdravá, má vnitř práškovité výtrusy, které se snadno roznášejí větrem, když okrovka, kůže na povrchu pukne. Takto zařízené plodnice shledáváme ještě u četných jiných hub, kterým obecně říkáme pýchovky a které jsou mimo tento pestřec všecky jedlé.

Pestřec roste pod zemí, kde bývá často plodnic bramborům podobných více pohromadě; ze země vynikají plodnice nad zem, sedíce na tenké, vláknité stopečce. Dorůstá průměru až 7 *cm*. Barvy je narudle nebo nahnědle žluté, ke spodu nažloutle zelené; povrch je rozbrázděn na malá políčka, která vyčnívají jako bradavky. Vnitřek zprvu bílý zbarvuje se později do modra a konečně do modročerna.

Pestřec má vůni silnou a aromatickou.

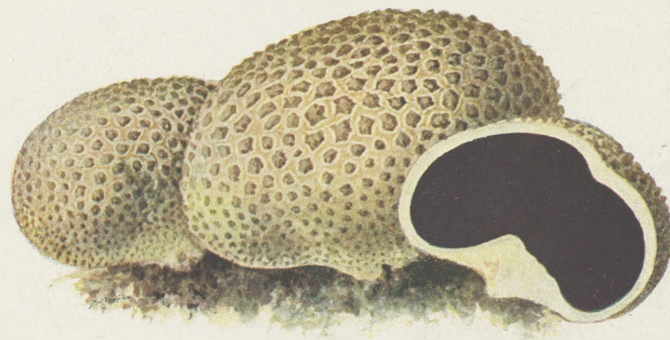
Roste ku konci léta a na podzim hlavně v listnatých lesích na místech suchých, písčitých, též na krajích lesů a na lukách.



24. Liška obecná.
Cantharéllus cibárius Fr. — Echter Gelbling Eierpilz. — Jedlá houba.



25. Liška pomorančová.
Cantharéllus aurantíacus Wulf. — Falscher Gelbling. — Podezřelá houba.



26. Pestřec obecný.
Sclerodérma vulgáre Fl. Dan. — Kartoffel-Bovist. — Jedovatá houba.

27.

Vrhavka.

Rússula emética Schaef. — Spei-Täubling.

Jedovatá houba.

Klobouk má vrstvu masovou tenkou, je nejčastěji tmavě hnědočervený. Barva se málo jen měnívá, bývá jen trochu bledší nebo tmavší. Okraj bývá poněkud rozbrázděn. Maso je bílé, pod kůžičkou, kterou lze snadno sloupnouti, obyčejně narudlé.

Lupínky rovně dlouhé jsou šedobílé.

Třeň má obyčejně barvu klobouku, někdy trochu bledší. U hub čerstvě nasbíraných je zápach vždy ošklivý, protivný, ale znenáhla se ztrácí. Chuť je velmi ostrá, palčivá.

Roste skoro jen na vlhkých lukách, v lesích, na travnatých místech, pod borovicemi a v houštinách smrkových. Vyskytuje se od července do listopadu.

Houba velmi jedovatá; již zápach čerstvých vrhavek vzbuzuje u lidí slabších dávení.

28.

Holubinka křehká.

Rússula fragilis Pers. — Gebrechlicher Täubling.

Podezřelá houba.

Klobouk je velmi tenký a křehký, plochý, 3—6 *cm* široký. Kraj má kožovitý a hrbolatě rozbrázděný, barvy tmavočervené, fialové, cihlové nebo bělavé.

Lupínky jsou čistě bílé, dole pod kloboukem vynikají břichatě.

Třeň 2—5 *cm* vysoký, je velmi křehký; uvnitř bývá obyčejně dutý, barvy bílé, někdy s červeným nádechem.

Voní slabě, chuti je velmi ostré.

Bývá na močálovitých lukách a na krajích lesů od července do listopadu.

Jest to houba podezřelá.

29.

Holubinka červená.

Rússula rubra DC. — Roter Täubling.

Není jedovatá.

Klobouk je vždy úplně suchý, ohnivě nachový a jen za deštivého počasí bývá málo lepkavý; z počátku je vypuklý, později plochý a prohloubený. Kraj je hladký, neryhovaný. Vnitřek je bílý.

Lupínky jsou dosti hustě při sobě, střídají se delší s kratšími a vidličnatými; jsou bělavé, někdy i s červeným ostřím.

Třeň je plný, tuhý, bílý, dole slabě narudlý.

Roste v lesích od srpna dlouho do podzimku.

Voní slabě, chuti je velmi ostré, ale přes to jest jedlá, než neměla by se raději sbírati, protože se velmi snadno zamění za jiné, velmi podobné, avšak jedovaté holubinky.



27. Vrhavka.
Rússula emética Schaeff. — Spei-Täubling. — Jedovatá houba.



28. Holubinka křehká. Gebrechlicher Täubling
Rússula fragilis Pers. Podezřelá houba.



29. Holubinka červená.
Rússula rubra DC. — Roter Täubling. — Není jedovatá.

30.

Ryzec kravský nebo ovčí.

Lactária torminósa Schaeff. — Giftreizker.

Jedovatá houba.

U mladé houby se podobá klobouk nápadně klobouku ryzce pravého, ale nemá nikdy barvy cihlově červené a nesezelená, spíše má barvu syrového masa. Má též kresby ze soustředných pásů. Snadno se pozná dle kraje klobouku, který má na sobě vždy chundelaté třásně. Vnitřek je bílý, z něho se roní mléko bílé, u pravého ryzce mléko pomerančové. Lupínky pod kloboukem jsou bělavé.

Třeň má barvu jako klobouk; když je starý, dostává vnitř dutinu a stává se drobivým.

Vůní ryzec kravský není nápadným, chuť jeho je hořká a ostrá.

Vyskytuje se zvláště pod břízami, v houštinách, na vřesovištích, na mechovitých lukách a často i mezi jedlými ryzci. Roste v létě a na podzim.

Je to houba rozhodně jedovatá, jak častými případy se dokázalo. Lze ji však snadno od podobných hub rozeznati.

31.

a) Holubinka blednoucí.

Rússula depállens Pers. — Verbleichender Täubling.

Jedlá houba.

Klobouk je u mladých hub načervenalý, brzy však žloutne a posléze vybledne; bývá nepravidelný, je vlnovitě zprohýbán, vždy hladký, až 8 *cm* široký. Jeho kraj je tenký, zprvu ohrnutý, později do výše obrácen. Vnitřek je bílý a tuhý.

Lupinky jsou bělavé, třeň plný, dřeňovitý, bílý, později šedý.

Voní příjemně, chutná jako ořechy.

Roste v lesích, na vřesovištích, podle lesních cest, na suchých místech od srpna.

Jest to za syrova nejchutnější houba, ale též se upravuje a dává výborné pokrmy.

32.

b) Holubinka chutná.

Rússula vesca Fr. — Speise-Täubling.

Jedlá houba.

Klobouk dosti masitý je tuhý, plosce vypuklý, později nálevkovitý, barvy masové, uprostřed trochu tmavší. Kraj má tenký, kožovitý, u starých hub rýhovaný. Vnitřek je bílý a tuhý.

Lupínky jsou bělavé, tenké, hustě při sobě, ale jsou velmi křehké a drobivé. Třeň je plný, někdy síťkovitě vráskovaný.

Voní příjemně, chuť syrové houby je lahodná jako u lískového oříšku.

Roste v lesích, na vřesovištích, na lesních cestách a na suchých místech, vyskytuje se od srpna ne příliš hojně.

Užitek dává jako předešlá.



30. Ryzec kravský nebo ovčí.
Lactária torminósa Schaeff. — Giftreizker. — Jedovatá houba.



31. Holubinka blednoucí.
Rússula depállens Pers. — Verbleichender Täubling. — Jedlá houba.

32. Holubinka chutná.
Rússula vesca Fr. — Speise-Täubling. — Jedlá houba.

33.

Čirůvka vosková.

Hygróphorus ceráceus Wulf. — Wachsgelber Saftling.

Jedlá houba.

Klobouk šťavnatý, barvy žluté jako vosk, bývá až 40 *cm* široký, jest poněkud lepkavý, lesklý, a je na kraji jemně pruhován.

Lupínky sbíhají poněkud po třeni.

Třeň jest útlý, žlutý a dutý.

Chutná i voní zcela nepatrně.

Bývá na podzim na pažitech a na vlhkých lukách.

Protože roste hromadně, snadno se sbírá; dává dobrý pokrm. Voda, ve které se vaří, sežloutne.

34.

Čirůvka nachová.

Hygróphorus puníceus Fr. — Hochroter Saftling.

Jedlá houba.

Klobouk zprvu zvonkovitý se později rozšiřuje až do průměru 12 *cm* a má barvu z počátku krvavou, když je starší, žlutočervenou a konečně vybledne. Je hladký, v mládí trochu lepkavý. Vnitř je vodnatý, žlutočervený.

Lupínky jsou u třeně žilkovitě spojovány, barvy žluté, později narudlé.

Třeň je červenožlutý, dole bledší, zprvu plný, později dutý, vláknitý a křehký.

Vyskytuje se na podzim na mechem zarostlých lesních lukách, na krajích lesův a na vřesovištích.

Jest to jedlá a chutná houba. Vyvařená šťáva je načervenale žlutá.



33. Čirůvka vosková.
Hygróphorus ceráceus Wulf. — Wachsgelber Saftling. — Jedlá houba.



34. Čirůvka nachová.
Hygróphorus puníceus Fr. — Hochroter Saftling. — Jedlá houba.







35. Syrovinka.
Lactária voléma Fr. — Brätling, Brotpilz. — Jedlá houba.

35.

Syrovinka.

Lactária voléma Fr. — Brätling, Brotpilz.

Jedlá houba.

Klobouk je červenožlutý nebo světle narudle hnědý a dorůstá 12 až 15*cm* šířky; když je starší, dostává trhliny, u mladých hub bývá kraj trochu podhrnut. Vnitřek je tuhý, hustý, a chová v sobě mnoho bílého mléka, které hojně vytéká na poraněných místech

Lupínky jsou na počátku bleděžluté, dostávají později barvu nahnědlou, a stlačí-li se, zhnědnou.

Třeň má barvu jako klobouk, je dosti tlustý, bývá až 12*cm* vysoký, dole bývá zakulacen.

Mladé houby voní velmi příjemně, starší páchnou poněkud jako rybí tuk; chuť je lahodná, skoro sladká.

Vyskytuje se v lesích listnatých i chvojnatých, nejvíce na vlhkých místech, často ve velkém počtu pohromadě; roste v létě a na podzim.

Syrovinku místy jedí syrovou, ale připravují se z ní též velmi chutné pokrmy.

38.

Holubinka smradlavá.

Rússula foetens Pers. — Stink-Täubling.

Nejedlá houba.

Klobouk, když vylézá ze země, je vejčitý nebo skoro kulatý, ale později se splošťuje a rozšiřuje na 8—15 *cm* v průměru. Na povrchu je zprvu lepkavý a mazlavý, barvu má žlutohnědou nebo špinavě okrovou. Kraj klobouku je tenký, s hrbolkatými brázdičkami.

Lupínky vylučují z mládí vodu, jsou z části vidličnaté, zprvu bělavé, později nahnědlé.

Třeň je dole zakulacen, zprvu je plný, poté dutý.

Páchne velmi odporně a protivně.

Roste v lesích a houštinách skoro všude v hojném počtu; vyskytuje se od července do října.

Není jedlá.



38. Holubinka smradlavá.

Rússula foetens Pers. — Stink-Täubling. — Nejedlá houba.



39. Třepenitka svazčitá. (Čirůvka sirožlutá.)

Hyphlóma fasciculáre Huds. — Büschliger Schwefelkopf. — Jedovatá houba.

36.

Mléčník nebo ryzec ryšavý.

Lactária rufa Scop. — Braunroter Milchling.

Nejedlá houba.

Klobouk narudle hnědý je na kraji plstnatý, z mládí pokryt drobnými vločkami a má uprostřed zprvu malý hrb, později je nálevkovitě prohlouben. Dorůstá 5—12 *cm* šířky; vnitř je nažloutle hnědý.

Lupínky pod kloboukem jsou bledě žlutavé, později narudle hnědé.

Třeň je barvy takové jako klobouk, je zprvu plný, později dutý.

Zvláštní vůní nevyniká; kde se poraní, prýští se hojně bílá mléčná šťáva chuti velmi ostře palčivé.

Vyskytuje se jen v jehličnatých lesích ve velikém počtu od počátku léta do pozdního podzimku.

Pro zvláštní hořkou a palčivou chuť nelze houby té požívati, ač jedovatá není.

37.

Ryzec pravý.

Lactária deliciósa L. — Echter Reizker.

Jedlá houba.

Klobouk má barvu pomerančově nebo cihlově červenou, obyčejně s kresbami ze soustředných kruhových pásů střídavě pomerančových a nazelenalých. Když je starší, zbarvuje se plístově zeleně, kteráž barva se jevívá i na poraněných místech. Mladé houby mají klobouk rovný s krajem dolů rovnoměrně ohrnutým, u starších bývá nálevkovitý. Za vlhkého počasí bývá klobouk mazlavý, hladký, bez kreseb a kruhových pásů. Vnitřek je narudle žlutý; nalomí-li se ryzec, vytéká červené mléko jakožto nejbezpečnější znak houby této. —

Žluté lupínky pod kloboukem poněkud i po třeni sbíhají, a kde je stlačíme nebo zraníme, hned sezelenají.

Třeň je zprvu plný, později dutý a má barvu jako klobouk.

Voní velice aromaticky, chuti je mírně kořenné.

Stanovisko ryzce je pod mladými stromky jehličnatými, tedy v mlází a na pasekách, ale též na vlhkých lesních lukách, mezi vřesem a jalovčím na lesnatých návrších.

Vyskytuje se sice již od konce června, ale zvláště hojný bývá až na podzim, od září do listopadu.

Je to houba velice cenná, kterou lze upravovati na rozličný způsob. Pro silnou kořennou chuť se sama o sobě nejídá, nýbrž jen jako přísada nebo příkrm. Suší-li se, pozbude vůně i chuti. Nejčastěji se nakládá do octa; extrakt (výtažek) z ryzce je nejchutnější ze všech hub.



36. Mléčník nebo ryzec ryšavý.

Lactária rufa Scop. — Braunroter Milchling. — Nejedlá houba.



37. Ryzec pravý.

Lactária deliciósa L. — Echter Reizker. — Jedlá houba.

39.

Třepenitka svazčitá. (Čirůvka sírožlutá.)

Hyphlóma fasciculáre Huds. — Büschliger Schwefelkopf.

Jedovatá houba.

Klobouk z počátku polokulatý se později zplošťuje, je barvy žluté jako síra, uprostřed tmavší, skoro načervenale žlutý a dosahuje 5 *cm* šířky. Vnitřek je jasně žlutý.

Lupínky jsou zprvu sírožluté, po té nazelenalé a stávají se konečně načernale zelenými.

Třeň je dutý, hladký a vláknitý.

Zápach není příjemný, chuť je hořká.

Roste od května na starých pařezech a kořenech u velikém počtu, někdy společně s opeňkou.

Jest jedovatá!

40.

Václavka.

Armillária méllea Fl. Dan. — Hallimasch.

Jedlá houba.

Barva klobouku je žlutá jako med až špinavě hnědá; na klobouku jsou nahnědlé šupinky, které lze snadno setříti, a chomáčky vlákének. Zprvu má klobouk kraj zatočený a se třeněm spojený závojem, později se rozkládá do plochy. Dorůstá až 12 *cm* šířky. Vnitřek je světle hnědavý.

Lupínky jsou řídké, bělavé, později nahnědlé a často skvrnité.

Na třeni ostává prsten vločkami posetý; třeň je na počátku barvy narudle hnědé, později šedožluté a dole olivově hnědé nebo nazelenale šedé. Dole je ztlustý, bývá 5—12 *cm* vysoký, je vláknitý a tuhý.

Vůně je slabě nákyslá, chuť nákysle trpká, stahující, nepříjemná.

Roste teprve od podzimku ve větším množství na starých pařezech, starých kmenech a kořenech. Často bývá viděti na níže položených kloboucích výtrusy, které spadaly s klobouků výše vyrostlých v podobě jakoby plísně. Podhoubí václavky tvořívá zvláštní provazce a pásy (rhizomorpha), které lze nalézti nejen na dřevě starém (v dolech), nýbrž i v čerstvých kmenech; podhoubí toto působí velmi zhoubně na lesní stromy, a je proto václavka v lesích velmi škodlivá. Staré dříví, staré kořeny svítí ve tmě, roste-li v nich toto podhoubí.

Jakkoliv za čerstva má odpornou chuť, stává se v kuchyni při náležité přípravě velmi chutnou houbou. Protože roste hojně a hromadně, lze jí často nasbírati brzy plné nůše. K sušení a do octa se však nehodí.



40. Václavka.

Armillária méllea Fl. Dan. — Hallimasch. — Jedlá houba.



41. Špička.

Marásmius caryophylleus Schaeff. — Nelken-Schwindling. — Jedlá houba.

41.

Spička.

Marásmius caryophylleus Schaeff. — Nelken-Schwindling.

Jedlá houba.

Klobouk je z tenké jen vrstvy masité, je poněkud tuhý, zprvu kuželovitý, později trochu rozložený s hrbem uprostřed. Bývá až 6*cm* široký. Povrch je hladký, suchý, barvy usňově žluté nebo světle nahnědlé, při kraji často s pásem slabým, rozplývavým, zvláště za vlhkého počasí. Kraj bývá zprvu podhrnut, později je vráskován.

Třeň je plný, jako chruplavka tvrdý, až 12*cm* vysoký, barvy jako klobouk a je povlečen zcela jemnou bělavou plstí.

Vůně jest silně kořenná jako u hřebíčku, chuť bývá velice příjemná.

Špičky rostou po celý skoro rok, již od května až do zimy. Vyskytují se na pažitech, jmenovitě podle cest a na mezích v polích.

Pro lahodnou kořennou chuť náleží mezi nejlepší houby, jmenovitě do polévky. Suší-li se, svraští se neobyčejně.

———

42.

Pavučinec.

Inolóma tráganus Fr. — Lila-Dickfuss.

Houba nejedlá.

Houba tato je ozdobou lesů. Klobouk je barvy lilakové, bledě fialové, ale později vybledne; na povrchu má jemné šupinky a vlákénka. Tvarem je zprvu polokulatý, později se rozšiřuje do plochy. Vnitřek je barvy červeně nahnědlé. Lupínky z počátku šafránově okrové mění barvu do bledě hlínovité, jsou vykrajované a jemně vroubkované.

Vůně je zvláštní, chuť dobrá.

Vyskytuje se v jehličnatých lesích již od počátku léta.

K jídlu se nehodí, upeče nebo usmaží-li se, chutná jako klíh; ale jedovatý není.

———



42. Pavučinec.
Inolóma tráganus Fr. — Lila-Dickfuss. — Houba nejedlá.



43. Bedla nebo pražívka vysoká.
Lepióta procéra Scop. — Parasol-pilz. — Jedlá houba.

43.

Bedla nebo prašivka vysoká.

Lepióta procéra Scop. — Parasol-pilz.

Jedlá houba.

Houba vypadá zprvu jako palice na buben, ale klobouk zprvu sevřený se znenáhla rozšiřuje a houba se pak podobá deštníku. Při tom kůže na klobouku, která jest baredohnědé, zasychá a trhá se v podobě hnědých šupin, uložených jako tašky na střeše; uprostřed zbývá tmavohnědý hrbol s celou koží. Vnitřek mladých hub je měkký, u starších však tuhý a vyschlý. Houba tato je velice statná, klobouk bývá 25 až 30 *cm* široký. Lupínky jsou husté, široké, bílé, měkké, nedosahují ku třeni.

Třeň někdy nad 30 *cm* vysoký, je trubkovitý, dutý, a má úhledné hnědé skvrny; do výše je tenčí, dole je hlízovitě ztlustlý. Nese tlustý, kožovitý prsten, který lze posouvati výše nebo níže.

Houba voní příjemně a chutná sladce.

Vyskytuje se na světlých mýtinách lesních, na pažitech a na okrajích lesních od srpna do října.

Mladé houby jsou dobré, ale starší pozbývají dobré chuti a jsou tuhé.

44.

Čirůvka červenožlutá.

Tricholóma rútilans Schaef. — Rötlicher Ritterling.

Jedlá houba.

Klobouk zprvu zvonovitý je pokryt hustou, jemnou, nachově červenou plstí, která se později rozplývá v šupinky a zrníčka, spočívající na žlutém podkladě. Vnitřek je žlutý, hebký. Lupínky mají barvu žlutou, jejich ostří je trochu ztlustlé a u starších hub jemně pilovité.

Třeň bývá většinou válcovitý, je zprvu plný, později trochu dutý; má barvu jako klobouk s nádechem nachovým.

Vůně je příjemná, rovněž i chuť.

Vyskytuje se v lesích listnatých i jehličnatých pod starými kmeny; roste ku konci léta obyčejně hromadně.

Je to chutná houba hodící se zvláště k nakládání. Rostla-li na velice zetlelých pařezech, má chuť po stuchlině.



44. Čirůvka červenožlutá.
Tricholóma rútilans Schaef. — Rötlicher Ritterling. — Jedlá houba.



45. Muchomůrka obecná.
Amanita muscária L. — Fliegenpilz. — Není jedlá.

45.

Muchomůrka obecná.

Amaníta muscária L. — Fliegenpilz.

Není jedlá.

Známá ozdoba lesů. Klobouk živě šarlatově červený, někdy i trochu nažloutlý, má na sobě bílé hrbolky, tlustší a tenčí. Vnitřek je bílý, rovněž i lupínky.

Třeň zprvu plný, později dutý, je bílý; má dolů visící bílý prsten a je dole ztlustlý v podobě hlízy kulaté nebo vejčité s kruhovitým límcem.

Chuť i vůně není nepříjemná, ano maso z klobouku dobře chutná.

Vyskytuje se v lesích všude, od léta až do počátku mrazů.

Užívá se jí jako jedu na moření much, odtud její jméno

46.

Muchomůrka tigrovaná.

Amanita regális Fr. — Königs-Fliegenpilz.

Velmi jedovatá.

Tato nádherná houba podobá se tvarem muchomůrce obecné, ale na pohled rozeznává se od ní hned barvou žlutavou až hnědou. Na klobouku zprvu žlutohnědém se později jeví nádech stříbrošedý; rýžky na jeho kraji jsou tmavší. Co je vůbec na obecné muchomůrce bílé, je zde žlutavé, i zbytky plachetky na klobouku. Též na průřezu klobouku není barva čistě bílá, nýbrž pod vrchní pokožkou rudohnědá, dole nahnědle žlutá Třeň špinavě nažloutlý je dole hlízovitý a má zbytek plachetky dole rozpukaný v nápadně pravidelné kroužky. Dutina v něm vzniká až když je starší

Houba tato je nechutná a má zápach nepatrný.

Nebývá hojná, roste v suchých lesích na písčité půdě od léta do podzimu.

Jest velmi jedovatá.

Masák



46. Muchomůrka tigrovaná.
Amanita regális Fr. — Königs-Fliegenpilz. — Velmi jedovatá.
Pantherina



47. Muchomůrka načervenalá.
Amaníta ~~pustuláta~~ Schaeff. (A. rubéscens Pers.) — Perlpilz. — Jedlá houba.
rubescens

= Masák =

47.

Muchomůrka načervenalá.

Amaníta pustuláta Schaeff. (A. rubéscens Pers.) — Perlpilz

Jedlá houba.

Klobouk je špinavě narudlý, bledě masový, nahnědle červený nebo hnědavý, posetý bradavkami někdy hustě, jindy řídce, jako u muchomůrky obecné. Kůži lze z něho snadno sloupnouti, pod ní je klobouk bledě načervenalý, vnitř pak je bílý. Lupínky stojí hustě při sobě, jsou zprvu bílé, u starých hub poněkud narudlé.

Třeň zvláště v mládí kuželovitý, červeně naběhlý, se později protahuje v podobu dosti rovnoměrně válcovitou a je pak štíhlý. Od klobouku sbíhají po něm až na konec prstenu jemné čárky. Dole je třeň hlízovitý a je kryt šupinami a bradavkami.

Vůně je slabá, chuť zprvu mírná, později trochu škrablavá.

Vyskytuje se ve vysokých lesích pod štíhlými stromy, též v křovinách mezi řídkou travou. Roste dosti záhy, na podzim bývá již vzácný.

Je to výborná houba, ale kůžička se musí s povrchu sloupnouti. K sušení se nehodí, ale je dobrá jako příchuť k pokrmům, k nakládání a jmenovitě na extrakt.

48.

Hnojník obecný.

Cóprinus porcellánus Schaeff. — Schopf-Tintling.

Mladá houba jest jedlá.

Klobouk často až 10 cm dlouhý je válcovitý a znenáhla se teprve rozšiřuje do tvaru kuželovitého. Jeho kraj zprvu jest těsně ku třeni připojen, ale brzy se roztřepuje a roztéká se v tekutinu černou, inkoustu podobnou. Na povrchu sedí hustě tlusté šupiny, načechraně odstávající. Vnitřek jest bílý.

Lupeny pod kloboukem jsou husté, zprvu bílé, později růžové, nahnědlé, až konečně zčernají.

Třeň nese prsten, je štíhlý, vnitř dutý a dole ztlustlý.

Voní příjemně, ale je skoro bez chuti.

Roste na podzim, často ve velkém množství ve vlhkých zahradách a na silně hnojených lukách, též v příkopech.

Mladá houba se pojídá místy, ale musí se vzíti hned do potřeby. Hodí se do polévek.



48. Hnojník obecný.

Cóprinus porcellánus Schaeff. — Schopf-Tintling. — Mladá houba jest jedlá.



49. Slizák mazlavý.

Gomphídius glutinósus Schaeff. — Grosser Schmierling. — Jedlá houba.

49.

Slizák mazlavý.

Gomphídius glutinósus Schaeff. — Grosser Schmierling.

Jedlá houba.

Klobouk je zprvu spojen s třeněm závojem pavučinovitým a slizkým, který pak ostává na třeni jen krátkou dobu jako prsten. Povrch klobouku je špinavě hnědošedý, se sliznatým povlakem a dostává často černé skvrny. Vnitřek je bělavý, později špinavě šedý.

Lupínky sbíhají po třeni, jsou zprvu bělavé, potom šedé, konečně černošedé, velmi tlusté a skoro rosolovité.

Třeň velmi slizký má jen zpočátku prsten; níže je barvy žluté. Vnitř je plný a též žlutý.

Voní slabě, chuť má dobrou, ale poněkud naměklou.

Roste od července na krajích lesů, na lesních lukách a na pažitech.

Jest jedlý, ale kůžička s povrchu klobouku se musí sloupnouti.

50.

Lošák jelení, srnka.

Hydnum imbricátum L. — Habichtspilz, Rehpilz.

Jedlá houba.

Klobouk zprvu skoro rovný má kraj podhrnutý, později bývá uprostřed prohlouben. Má barvu hnědou jako čokoládu a je pokryt masitými, hnědými, odstálými šupinkami, které u starých hub nabývají barvy černohnědé. Uvnitř hustý, tuhý, a má barvu špinavě bílou. Ostny, které i po třeni sbíhají, stojí u sebe hustě, jsou dosti dlouhé a dodávají spodní straně klobouku vzhled srsti jelení nebo srnčí, odtud je též jméno houby této.

Třeň bělošedý je s palec tlustý a krátký.

Vůně je zvláštní kořenná, rovně i chuť.

Vyskytuje se skoro v každém jehličnatém lese, ale až ku konci léta a na podzim a bývá často velmi hojný.

Je to dobrá jedlá houba, která chutná hořce jen je-li starší nebo za vlhka.



50. Lošák jelení, srnka.

Hydnum i mbricátum L. — Habichtspilz, Rehpilz. — Jedlá houba.



51. Stroček rohovitý.

Crateréllus cornucopioídes L. — Totentrompete. — Jedlá houba.

51.

Stroček rohovitý.

Craterellus cornucopioídes L. — Totentrompete.

Jedlá houba.

Klobouk s třeněm splývá v podobu trubky nebo nálevky nebo „rohu hojnosti“; vnitřek je dutý až dolů. Stěny celé trubky jsou tenké, uvnitř šupinaté, a kraj je obloukovitě zprohýbán. Barva hořejší, vnitřní části je černošedá nebo načernale hnědá, spodek klobouku i povrch třeně je šedý.

Voní za čerstva slabě a má chuť mdlou.

Houba tato roste na podzim jmenovitě v bukových lesích, kde se často vyskytuje ve velkých, hustých skupinách, obyčejně v houští a ve vlhkých úpadech.

Za čerstva upravená houba ta je sice chutná, ale usušená nebo vůbec po způsobu smrží připravená vyniká nad ně vůní i chutí. Náleží proto mezi velmi dobré houby, ačkoli si jí dosud jen málokde všímají.

52.

Pečárka polní, cikánka, žampion.

Psallióta campéstris L. — Feld-Champignon.

Jedlá houba.

Klobouk ze země vyrůstající je skoro kulatý, ale nabývá znenáhla podoby polokoule a je konečně jen mírně vypuklý. Barvy je bílé nebo nahnědlé, je hedbávně plstnatý s jemnými vločkami a šupinkami. Některé klobouky dorůstají až na 15 *cm* šířky. Vnitřní hmota klobouku je tlustá, hustá, bílá; poraní-li se, nabíhá často do červenava.

Lupínky pod kloboukem jsou zprvu zakryty bílým závojem, který sahá od třeně ku kraji klobouku, kde se později odděluje a zbývá jako prsten na třeni. Pak je teprve snadno viděti lupínky zprvu růžové, které se stávají stále temnějšími, až nabudou barvy hnědé jako čokoláda.

Třeň je plný, bílý, má na sobě tlustý, bílý prsten a dorůstá až 8 *cm* do výše.

Chuť i vůně jest výborná.

Pečárka se vyskytuje na lukách, na mezích i podle cest v polích. Bývá zvláště hojná za suchých let po vydatném dešti na pažitech a lukách hnojených mrvou koňskou nebo hnojůvkou, jmenovitě na pastvinách. Roste od konce června a bývá hojná až do podzimku.

Je to bez odporu nejchutnější houba a proto se nyní hojně pěstuje. Lze ji upravovati na jakýkoliv způsob.

53.

Smrž špičatý.

Morchélla cónica Pers. — Spitz-Morchel.

Jedlá houba.

Dutý klobouk je podoby kuželovité, nahoře je uzavřen a jeho kraj srůstá s třeněm. Povrch má rozdělený síťovitě v četné důlky, žebry mnohonásobně spolu spojovanými. Barva je šedohnědá, žlutohnědá až tmavohnědá. Jemná hmota klobouku je křehká a velice chutná.

Třeň bývá až 5 *cm* dlouhý, oblý, válcovitý, barvy bílé.

Smrže rostou hlavně na jaře po teplém dešti; vzácnější a ojedinělé jsou na podzim. Vyskytuje se na lesních lukách, na krajích lesův a v zahradách.

Jako oblíbená lahůdka se všude sbírá a prodává.

54.

Ucháč nebo chřapáč jedlý.

Gyromítra esculénta Fr. — Stock-Morchel, Speise-Lorchel.

Jedlá houba.

Klobouk je velmi nepravidelný, hrbolatý, důlkovaný a má na sobě vlnovitě probíhající tlusté záhyby. Barva jeho se mění od bledě hnědé do tmavohnědé. Hmota jeho je jako z vosku, velmi křehká a není tlustší než tenká kůže na rukavičky.

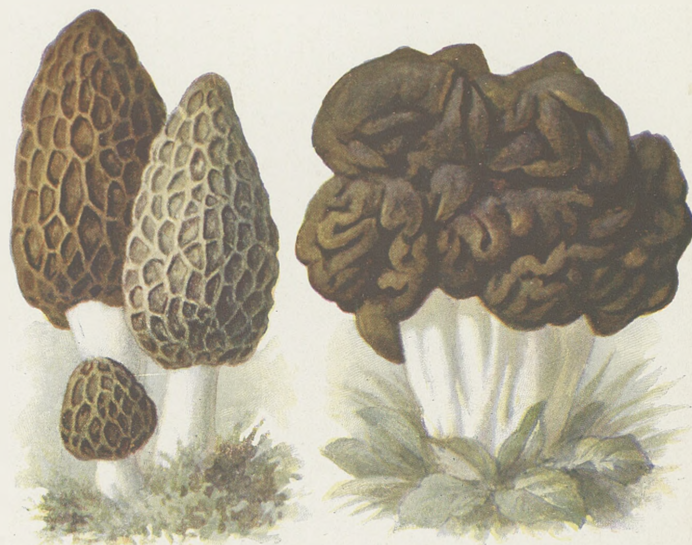
Třeň má záhyby, je tlustý, krátký, jako pomačkaný, zprvu je bílý a má vnitřek vyplněný hmotou dřeňovitou, později je dutý a našedivělý.

Roste rovněž na jaře, hlavně na písčité půdě v lesích jehličnatých, jmenovitě na místech, kde bývaly milíře a na starých spáleništích.

Užitek dává jako smrž, ale je vydatnější.



52. Pečárka polní, cikánka, žampion.
Psallióta campéstris L. — Feld-Champignon. — Jedlá houba.



53. Smrž špičatý.
Morchélla cónica Pers. — Spitz-Morchel. — Jedlá houba.

54. Ucháč nebo chřapáč jedlý.
Gyromítra esculénta Fr. — Stock-Morchel, Speise-Lorchel. — Jedlá houba.



55. Lanýž letní nebo svatojanský.
Tuber aestívum Vitt. — Sommer-Trüffel. — Jedlá houba.

55.

Lanýž letní nebo svatojanský.

Tuber aestívum Vitt. — Sommer-Trüffel.

Jedlá houba.

Lanýž letní náleží mezi houby, jejichž plodnice ostává pod zemí. Plodnice je hlízovitá, zakulacená, na povrchu s velkými, jehlanovitými bradavkami a má barvu černohnědou. Rozkrojíme-li plodnici, vidíme na průřezu na hnědé hmotě světlejší, bělavé žilky jako na mramoru. Výtrusy vznikají vnitř v plodnici ve zvláštních vacích, vřecka zvaných.

Lanýž letní miluje půdu vápenatohlinitou, úrodnou, a roste pod duby, habry, buky, kaštany a jinými listnatými stromy. V listnatých lesích v severní Italii a ve Francii roste společně s lanýžem černým (Tuber cibarium Pers.), jinde ve střední Evropě jen o sobě. Doba lanýže letního je od září až skoro do ledna; bývá až 15 *cm* hluboko pod zemí. V některých krajinách hledají lanýžů za pomoci vepřů nebo psů. Ačkoli se pravému černému lanýži francouzskému nevyrovná, náleží přece mezi velmi hledané a draze placené lahůdky. Suší-li se, pozbývá mnoho své zvláštní kořenné vůně. Jménem houby této označují místy omylem pestřec obecný, který je jedovatý.

56.

Kustřebka zářová.

Pezíza aurántia Muell. — Orange-Becherling.

Neznámé ceny.

Plodnice je pohárkovitá nebo miskovitá, někdy až 8 *cm* široká; dotýká se země těsně třeněm kratičkým. Vnitř je zbarvena pomerančově, vně je bledá, často bíle ojíněná.

Roste zpravidla na podzim a to ve velkých skupinách. Vyskytuje se na holé, vlhké půdě hlinité nebo jílovité na bocích příkopů, v lesích listnatých a zvláště hojně vlesích bukových.

Není známo, dává-li užitek. V Americe prý se pojídá.

57.

Kustřebka kaštanová.

Pezíza bádia Pers. — Kastanienbrauner Becherling.

Jedlá houba.

Mističkovitá plodnice má kraje zprvu zavinuté, později se rozšiřuje více do plochy; je barvy hnědé jako kaštany. Vnitřek (maso) je drobivý, jakoby z vosku.

Roste od počátku léta až do podzimu na vlhké písčité půdě. Často se nalezla na náspech železničních.

Jest jedlá a chutná. Protože je příliš křehká a drobivá, musí se zvláště opatrně přenášeti; ježto na ní ostává často písek, musí se též pečlivě čistiti.

58.

Pýchavka černavá.

Bovísta nigréscens Pers. — Schwärzlicher Bovist.

Z mládí jedlá.

Plodnice kulatá nebo vejčitá je z mládí bílá a podobá se velice vejci nebo též mladé pečárce. Její vnější obal (okrovka) je hladký a tlustý jako silnější papír; když houba dozrává, trhá se a rozpadává se v cáry. Vnitřní okrovka je zprvu též bílá, ale dostává později barvu nahnědle černou a otvírá se uprostřed otvorem okrouhlým, jímž pak vycházejí práškovité výtrusy, jež vítr roznáší. Vnitřek u mladých hub je bílý, u starých černohnědý.

Hojná je na lukách a na pastvinách, jmenovitě kde se pasou ovce; roste na podzim často ve velikém počtu.

Mladé pýchavky dávají chutný pokrm dokud jsou vnitř bílé a tuhé; v tomto stavu možno je též sušiti.

59.

Pýchavka bradavičnatá.

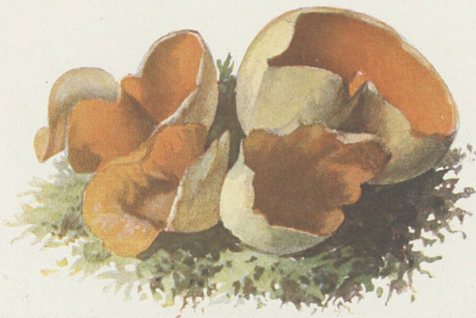
Lycopérdon gemmátum Batsch. — Warze-Stäubling.

Z mládí jedlá.

Podoba plodnice se hojně měnívá, bývá vysoká nebo nízká, nahoře zakulacená, dole zúžená na válcovitý jakýsi třeň u země vráskovaný. Vnější okrovka má na sobě krátké ostny, které se snadno ulamují, nebo též kuželovité bradavky a zrnka. Barva povrchu bělavá brzy hnědne; v době zralosti vzniká uprostřed okrouhlý otvor, z něhož se rozprašují výtrusy barvy olivově hnědé. Vnitřek v mladých plodnicích je dřeni bezové podobný, bílý.

Roste na podzim na vřesovištích, pastvinách, lukách i v lesích vždy hromadně.

Jest jedlá, dokud je mladá a uvnitř bílá.



56. Kustřebka zářová.

Peziza aurántia Muell. — Orange-Becherling. — Neznámé ceny.



57. Kustřebka kaštanová.

Pezíza bádia Pers. — Kastanienbrauner Becherling. — Jedlá houba.



58. Pýchavka černavá.

Bovísta nigréscens Pers. — Schwärzlicher Bowist. — Z mládí jedlá.



59. Pýchavka bradavičnatá.

Lycopérdon gemmátum Batsch. — Warzen-Stäubling. — Z mládí jedlá.